MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE POUR LA PREMIÈRE FOIS

INSTALLATION

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

DIAGNOSTIC DES PANNES

SERVICE APRÈS-VENTE

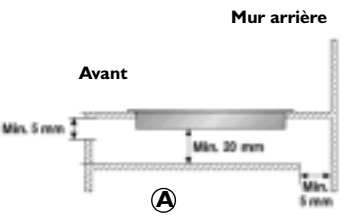
AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Pour tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les pour toute consultation future.

INSTALLATION

Table de cuisson

- **La table de cuisson doit être encastrée dans un plan de travail de 20 à 50 mm de profondeur**
- **La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation doit respecter les dimensions données par la figure "A".**
- **Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.**
- Découpez une ouverture dans le plan de travail, en respectant les dimensions spécifiées dans la fiche produit jointe.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni (sauf s'il est déjà en place).



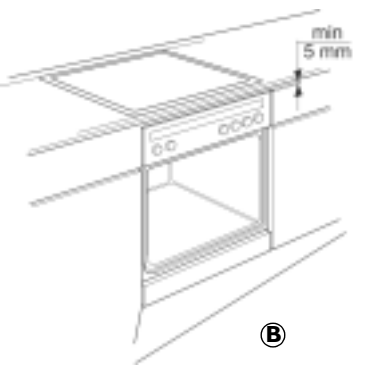
Ⓐ

Remarque importante

Afin d'éviter de soumettre les circuits électriques à de hautes températures qui pourraient les endommager, nous vous conseillons de respecter les consignes suivantes :

- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter que les circuits électriques ne soient endommagés par la vapeur ou la moisissure.**

Si un four (qui doit être de notre production) doit être installé en dessous de la table de cuisson, il doit être équipé d'un système de refroidissement et respecter les distances indiquées sur la figure **"B"**. Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.)



Ⓑ

Si le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), n'utilisez pas la table de cuisson lorsque cette fonction a été sélectionnée.

Si la température des circuits électroniques dépasse la température maximum admise, la table de cuisson s'éteindra automatiquement dans ce cas, laissez refroidir les circuits électriques pendant quelques minutes avant de rallumer la table de cuisson

- **Éteindre la table de cuisson après son utilisation.**

INSTALLATION

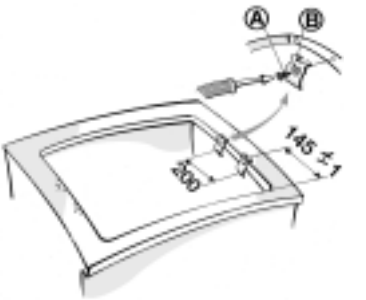
Assemblage

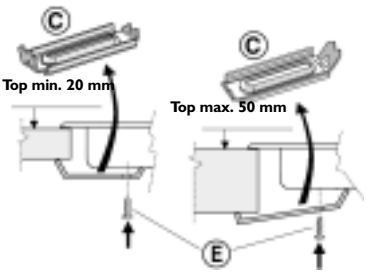
A) Si le plan de travail est en bois, utilisez les attaches à ressort et les vis fournies.

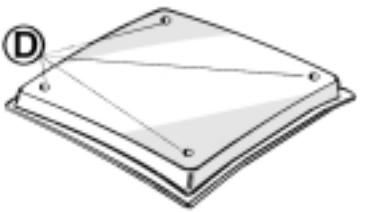
- Positionnez les 4 attaches (**B**) comme illustré en respectant les distances spécifiées.
- Fixez les attaches au moyen des 4 vis (**A**).
- Insérez la table de cuisson dans le plan de travail préparé (voir figure).

B) Si le plan de travail est en marbre ou autre matériau (plastique, céramique, pierre, etc.), fixez la table de cuisson au moyen des étriers code 4819 310 18528. (à commander auprès de du Service Après-vente s'ils ne sont pas livrés avec l'appareil).

- Insérez la table de cuisson dans plan de travail.
- Positionnez les étriers (**C**) comme illustré sur la figure, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail.
- Vissez les vis (**E**) dans les orifices (**D**).







BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation. L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages résultant du non-respect des normes de sécurité ci-dessus. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type HO5 RR-F comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

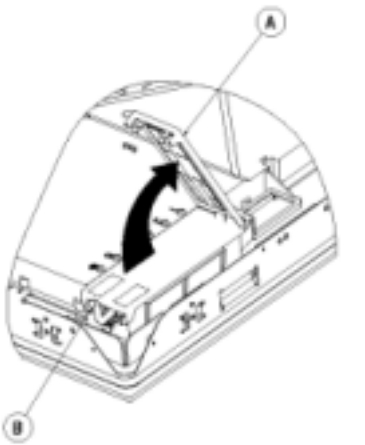
Tension d'alimentation.

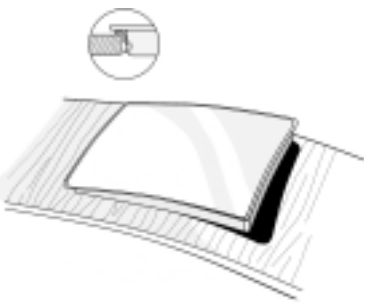
Conducteurs	**Nombre x section**
230V ~ + ⏚	3 x 2,5 mm^2
230-240V ~ + ⏚	3 x 2,5 mm^2 (pour l'Australie uniquement)
230V 3~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

Si la table de cuisson est déjà dotée d'un câble d'alimentation, référez-vous au schéma pour effectuer le branchement au secteur
Lors de l'installation, vous devez prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance minimum entre les contacts de 3 mm.
Attention : Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à écarter toute possibilité de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base.
Connexions au bornier
Remarque : Le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole de terre ⏚ et doit être plus long que les autres fils.

- Ouvrez le tableau des connexions comme le montre la couverture **(A).**
- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation **(B)**.
- Dénudez environ 10 mm de la gaine des fils. Puis enfilez le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma près du tableau des connexions.
- Fixez le cordon d'alimentation **(B)** à l'aide du collier de serrage.
- Fermez le tableau des connexions avec la couverture **(A)**.
- Après avoir terminé les branchements électriques, introduisez la table de cuisson par le haut et accrochez-la aux ressorts de support, comme illustré sur le diagramme.

Chaque fois que la table de cuisson est mise sous tension, elle effectue un contrôle automatique qui peut durer plusieurs secondes.



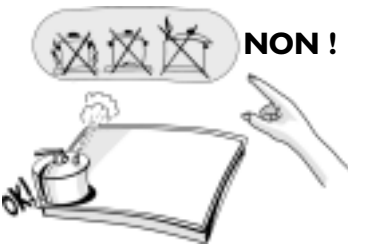


CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique ou légèrement supérieur à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS POSSIBLES :

- Assurez-vous de placer une marmite ou une casserole au centre du foyer indiqué sur la table de cuisson à induction en vitrocéramique.



CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

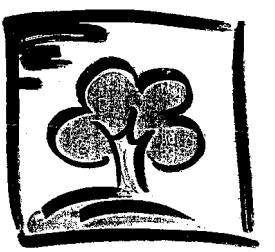
- L'emballage se compose de matériaux 100 % recyclables et porte le symbole du recyclage ( ).

2. Infos sur les produits

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
  Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
  Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Déclaration de conformité CE

- Ces appareils sont prévus pour le contact avec des denrées alimentaires et sont fabriqués conformément à la Directive 89/109/CEE.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre utilisation des appareils (par ex. pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec :
- Les objectifs de sécurité de la Directive “Basse tension” 73/23/CEE.
- Les exigences de la Directive 89/336/CEE relative à la “Compatibilité électromagnétique”.
- Les exigences de la Directive 93/68/CEE.



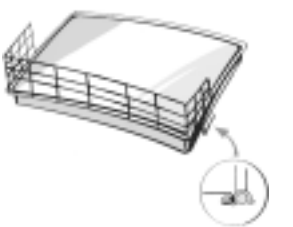
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Attention : Les parties accessibles deviennent très chaudes en cas d'utilisation. Tenez les enfants à distance afin d'éviter qu'ils ne se brûlent ou ne s'ébouillantent.
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes, laissés sans surveillance.
Contrôlez que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- Veillez à toujours débrancher l'appareil avant de procéder à son entretien.
- Maintenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement et lorsqu'il vient d'être éteint.
- Les réparations de la table de cuisson sont exclusivement réservés à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils électriques proches de la table de cuisson n'entrent pas en contact avec ses surfaces chaudes.
- Les foyers ne s'allumeront pas si les ustensiles de cuisson utilisés ne sont pas de la bonne dimension ou s'ils ne peuvent être détectés magnétiquement. Utilisez un aimant pour vérifier que les ustensiles de cuisson sont en métal. Si un ustensile de cuisson est retiré du foyer, ce dernier s'éteindra et un U sera affiché. Le foyer restera éteint jusqu'à ce qu'un autre ustensile de cuisson soit placé sur celui-ci.
- **Ne mettez les plaques/foyers sous tension qu'après y avoir déposé un ustensile.**
- pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Si du liquide s'échappe ou déborde, éteignez la table de cuisson : essuyez soigneusement la zone de contrôle avant de rallumer la table de cuisson.
- Ne placez pas des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes ou cuillères sur les surfaces de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
  Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, n'utilisez pas :
  - d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
  - de casseroles en métal avec fond émaillé.
  - Dès que la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ⏻.
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments - risque d'incendie.
- Si la surface vitrocéramique se brise ou se fêle suite à un choc violent (projection d'objets, etc.), débranchez l'appareil du secteur et appelez immédiatement votre Service Après-Vente
- Ne placez pas des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des torchons sur les plaques de cuisson chaudes.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique, car vous risqueriez de la rayer.
- Évitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien contenues dans cette notice.
- Ne chauffez jamais de boîtes de conserve sans les avoir préalablement ouvertes.

ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON

Dispositif de protection enfants AMH 122
Vous pouvez obtenir cet accessoire auprès du Service Après-vente, sous la référence n° 4819 310 18436.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, lorsqu'elle est refroidie. Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliterez le nettoyage.
Important : Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à eau ou vapeur haute pression.

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- Enlevez les résidus carbonisés à l'aide du racloir fourni et de produits de nettoyage spécifiques.
- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Les aliments à haute teneur en sucre (tels le caramel, le jus de fruit, la marmelade, etc.) qui ont débordé durant la cuisson ou les éclaboussures de sucre doivent être ôtés immédiatement à l'aide du racloir.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, de produits chlorés (Javel), de sprays nettoyants pour fours ou de tampons à récurer.

Traitez régulièrement la table de cuisson avec une cire de protection de marque spécialement conçue pour les tables de cuisson vitrocéramiques

Remarque importante
Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Ceci peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et diminuer l'efficacité de la table de cuisson.

DIAGNOSTIC DES PANNES

La table de cuisson ne fonctionne pas

- En appuyant sur les touches de commande, vous êtes-vous conformé aux instructions fournies au chapitre “Comment utiliser la table de cuisson” figurant dans la “Fiche Produit” jointe ?
- Y a-t-il une coupure de courant ?
- Avez-vous essuyé avec précaution la table de cuisson après l'avoir nettoyée ?

1. Si un foyer a été sélectionné et qu'un **“F”** apparaît sur l'affichage, contactez le Service Après-Vente pour les informer.
2. Si l'un des codes suivants est affiché lorsque la touche de marche (ON) de la table de cuisson est enfoncé :
   ER 03 - ER21 - ER22 - ER25 - ER 31 - ER36 -E2 - E5 - E6 - E7 - E9 contactez le Service Après-Vente et donnez-leur le code.
3. Si la table de cuisson ne fonctionne plus à la suite d'un usage intensif, cela signifie que la température interne de la table de cuisson est trop élevée. Laissez refroidir la table de cuisson pendant quelques minutes.

Remarque importante !
Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque à induction après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'alimentation électrique.

Ventilateur de refroidissement
La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui peut fonctionner à deux vitesses, en fonction de la température dans la table de cuisson. Si cette température atteint un certain niveau, plus élevé que la puissance de tous les foyers, elle est automatiquement réduite ou, le cas échéant, la table de cuisson est éteinte. Après une certaine période de temps, la table de cuisson se remet automatiquement à la température sélectionnée.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Essayez de remédier par vous-même à l'inconvénient (voir “Diagnostic des pannes”).
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour contrôler si le problème persiste.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.

Veuillez spécifier : une brève description de la panne,

- Le type exact et le modèle de l'appareil,
- Le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) inscrit sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur la fiche produit. Le code service est également indiqué dans le livret de garantie,
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un **Service Après-vente** agréé, comme indiqué dans la garantie.

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.